40 Receitas

Pudins Deliciosos

Pudim de Leite Condensado

1 xícara açúcar (caramelo)
1 lata leite
– já condemsado

Pudim de Chocolate

1 ½ xícara açúcar (caramelo)
1 lata leite condensado
1 lata leite
4 ovos
Baunilha, sal
baunilha

Pudim de Milho

1 xícara açúcar (caramelo)
1 lata milho verde
1 lata leite condensado
1 lata leite
3 ovos
Baunilha

Pudim de Pão

½ xícara açúcar (caramelo)
2 colheres sopa água
10 gemas
1 lata leite condensado
1 lata leite
baunilha

Pudim de Coco

1 xícara açúcar (caramelo)
1 lata leite condensado
1 ½ xícara leite de coco
1 lata leite
3 ovos
Baunilha

Pudim de Café

1 xícara açúcar (caramelo)
2 colheres sopa café solúvel
½ xícara água
1 lata leite condensado
1 lata leite
3 ovos
Baunilha, coco ralado

Pudim de Coco

1 xícara açúcar (caramelo)
1 lata leite condensado
1 ½ xícara leite de coco
3 ovos, ½ xícara ralado

Receitas:

Pudim de Limão 3
Pudim de Chocolate 7
Pudim de Abacaxi 8
Pudim de Morango 9
Pudim de Leite Ninho 10
Pudim de Maracujá com Cobertura de Calda Natural 11
Pudim de Iogurte Natural com Mel e Frutas 13
Pudim de Café 14
Pudim de Doce de Leite 15
Pudim de Ovomaltine 16
Pudim de Tapioca com Coco 18
Pudim de Coco Queimado 19
Pudim Napolitano (Morango, Chocolate e Baunilha) 20
Pudim de Queijo com Goiabada 22
Pudim de Amendoim 23
Pudim de Uva 24
Pudim de Baunilha com Calda de Caramelo Salgado 25
Pudim de Manga 26
Pudim de Chocolate Branco e Frutas Vermelhas 28
Pudim de Leite Tradicional 29
Pudim de Leite com Leite de Coco 31
Pudim de Leite com Creme de Baunilha 33
Pudim de Leite com Doce de Banana 34
Pudim de Leite com Café 35
Pudim de Achocolatado com Leite Condensado 36
Pudim de Leite Ninho com Morangos 38
Pudim de Leite com Caramelo Salgado 39
Pudim de Leite com Chocolate Branco 40
Pudim de Leite com Raspas de Limão Siciliano 41

PUDIM DE LIMÃO

Uma receita muito simples e tem excelente aceitação devido à refrescância do limão.

Ingredientes:

1 lata de leite condensado (395 g)

2 caixinhas de creme de leite (400 g)

1 xícara de suco de limão (240 ml)

1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)

5 colheres de sopa de água fria

Raspas de limão (para decorar, opcional)

Modo de Preparo:

Hidrate a gelatina: Em um recipiente pequeno, coloque as 5 colheres de sopa de água fria e polvilhe a gelatina incolor por cima. Deixe descansar por 5 minutos para hidratar. Em seguida, leve ao micro-ondas por 15 segundos (ou em banho-maria) até dissolver completamente, sem ferver. Reserve.

Prepare a base: No liquidificador, adicione o leite condensado e o creme de leite. Bata por cerca de 2 minutos, até obter uma mistura homogênea.

Adicione o suco de limão e a gelatina: Com o liquidificador ainda ligado em velocidade baixa, adicione o suco de limão aos poucos,

seguido pela gelatina incolor dissolvida. Bata novamente até que a mistura fique bem incorporada e comece a engrossar levemente.

Refrigere: Despeje a mistura em uma forma caramelizada (opcional) ou lisa. Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas, ou até que o pudim esteja completamente firme.

Finalize: Desenforme com cuidado e decore com raspas de limão antes de servir.

Resultado: Uma receita rápida, econômica, com ótimo sabor cítrico e agora com a textura firme e perfeita para encantar seus clientes!

PUDIM DE COCO COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

O coco é um sabor clássico em doces, e a calda de frutas traz diferencial de apresentação, ideal para vendas.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 xícara de coco ralado
- 1 envelope de gelatina incolor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água

Calda de frutas vermelhas:

- Frutas vermelhas de sua escolha (amora, morango, framboesa)
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de água

Modo de Preparo:

1. Hidrate a gelatina na água e dissolva.
2. Bata os ingredientes do pudim no liquidificador (exceto o coco ralado).
3. Incorpore o coco ralado manualmente e despeje a mistura sobre uma forma untada com manteiga.
4. Leve à geladeira por 4 horas até firmar.
5. Prepare a calda cozinhando os ingredientes em fogo baixo até engrossar e, após esfriar, despeje sobre o pudim desenformado.

Resultado: Combinação de textura suave e apresentação chamativa.

Pudim de Chocolate

Um campeão de vendas e fácil de produzir, com custo baixo e sempre aceitação garantida.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 xícara de leite (240 ml)
- 1 envelope de gelatina incolor (12 g)
- 1/2 xícara de cacau em pó ou achocolatado (a gosto)

Modo de Preparo:

1. Dissolva a gelatina em 5 colheres de sopa de água e aqueça no micro-ondas por 15 segundos.
2. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até a mistura ficar cremosa.
3. Despeje em uma forma untada ou caramelizada e leve à geladeira por 4 horas.
4. Desenforme e, se desejar, decore com raspas de chocolate ou confeitos.

Resultado: Receita com textura firme e sabor intenso.

PUDIM DE ABACAXI

Usar frutas como o abacaxi é um diferencial e dá frescor ao doce.

Ingredientes:

- 1 abacaxi médio (em cubos)
- 1 ½ xícara de água (360 ml)
- 3 pacotes de gelatina sabor abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Modo de Preparo:

1. Cozinhe o abacaxi na água por 5-10 minutos. Reserve o líquido e corte pequenas porções da fruta cozida.
2. No líquido quente, dissolva as gelatinas.
3. Misture o leite condensado, creme de leite e os pedaços de abacaxi no liquidificador até formar um creme homogêneo.

4. Leve à geladeira por 3 a 4 horas antes de servir.

Resultado: Pudim refrescante e perfeito para climas quentes!

PUDIM DE MORANGO

Por que é um sucesso:

Simples de fazer, colorido e atrai atenção pela beleza da apresentação.

Ingredientes:

- 1 pacote de gelatina de morango
- 1 xícara de água quente
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 xícara de leite (240 ml)

Modo de Preparo:

1. Dissolva a gelatina na água quente e deixe esfriar levemente.
2. No liquidificador, bata todos os ingredientes.
3. Despeje em uma forma caramelizada ou lisa e leve à geladeira por 4 horas até firmar.

Acrescente calda de frutas vermelhas, se desejar.

Resultado: Com muitos elogios, é uma das receitas mais fáceis e rentáveis, com baixíssima possibilidade de erros.

PUDIM DE LEITE NINHO

Sucesso de vendas!

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 xícara de leite (240 ml)
- 6 colheres de sopa de leite em pó (Leite Ninho ou similar)
- 1 sachê de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água

Modo de Preparo:

1. Hidrate a gelatina com a água e aqueça no micro-ondas por 15 segundos até dissolver.
2. Em um liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o leite, o leite em pó e a gelatina até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mistura em uma forma caramelizada ou untada.
4. Leve à geladeira por 4 a 6 horas até firmar.

Dica Extra: Finalize com leite Ninho peneirado por cima para valorizar as vendas e dar charme ao visual. Ou se preferir acrescente Nutella e eleve o valor de venda!

PUDIM DE MARACUJÁ COM COBERTURA DE CALDA NATURAL

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 xícara de suco concentrado de maracujá (240 ml)
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água

Para a calda:

- Polpa de 1 maracujá
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de água

Modo de Preparo:

1. Prepare a calda: Em uma panela, misture a polpa do maracujá, o açúcar e a água. Cozinhe em fogo baixo até engrossar. Reserve.
2. Hidrate e dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem.
3. Bata o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá e a gelatina no liquidificador.
4. Despeje em uma forma caramelizada ou lisa. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas até firmar.

5. Desenforme, finalize com a calda por cima e sirva.

Benefício: Sabor tropical e visual atraente, ideal para quem busca opções diferenciadas.

PUDIM DE IOGURTE NATURAL COM MEL E FRUTAS

Ingredientes:

- 2 copos de iogurte natural (340 g)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 2 colheres de sopa de mel
- 1 envelope de gelatina incolor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água

Modo de Preparo:

1. Hidrate e dissolva a gelatina na água.
2. No liquidificador, bata o iogurte, leite condensado, creme de leite, mel e a gelatina dissolvida.
3. Despeje a mistura em uma forma untada e leve à geladeira por 4 horas.
4. Desenforme e decore com frutas frescas (morango, kiwi ou uvas) e mais mel.

Diferencial: Um pudim leve e saudável, ideal para inovar no cardápio!

PUDIM DE CAFÉ

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 xícara de café forte (240 ml)
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água

Modo de Preparo:

1. Misture a gelatina com a água e aqueça até dissolver.
2. Em um liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o café e a gelatina até homogenizar.
3. Coloque em uma forma caramelizada e leve à geladeira por pelo menos 4 a 6 horas.
4. Ao desenformar, espalhe grãos de café ou chocolate granulado para decorar.

Por que incluir: Uma receita sofisticada para agradar fãs de café e brindar elegância ao cardápio.

PUDIM DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 400 g de doce de leite (pode ser caseiro ou comprado)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 xícara de leite (240 ml)

Modo de Preparo:

1. Bata o doce de leite, creme de leite, leite condensado e o leite em um liquidificador até ficar bem cremoso.
2. Coloque em uma forma untada com óleo de coco ou manteiga.
3. Leve à geladeira por 6 horas ou até firmar completamente.
4. Para o toque final, salpique flor de sal ou coco ralado por cima.

Destaque: A ausência de gelatina torna o preparo ainda mais simples, sem risco de erro.

PUDIM DE OVOMALTINE

A criançada ama...

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 caixas de creme de leite (400 g)
- 1/2 xícara de Ovomaltine (ou outro achocolatado crocante)
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água fria

Modo de Preparo:

1. **Hidrate a gelatina:** Em um recipiente pequeno, coloque as 5 colheres de sopa de água fria e polvilhe a gelatina incolor por cima. Deixe descansar por 5 minutos para hidratar. Em seguida, leve ao micro-ondas por 15 segundos (ou em banho-maria) até dissolver completamente, sem ferver. Reserve.
2. **Prepare a mistura:** No liquidificador, adicione o leite condensado, o creme de leite e o Ovomaltine. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
3. **Incorpore a gelatina:** Com o liquidificador ainda ligado em velocidade baixa, adicione a gelatina incolor dissolvida aos poucos. Bata por mais 1 minuto para garantir que tudo esteja bem incorporado.

4. **Refrigere:** Coloque a mistura em uma forma untada com óleo ou manteiga (ou caramelizada, se desejar). Leve à geladeira por 4 a 6 horas, ou até que esteja completamente firme.
5. **Finalize:** Desenforme e polvilhe mais Ovomaltine para decorar antes de servir.

Destaque: O crocante do Ovomaltine deixa o pudim ainda mais atrativo e, com a firmeza garantida pela gelatina, ele terá um diferencial para vendas, sendo fácil de manusear e transportar!

PUDIM DE TAPIOCA COM COCO

Ingredientes:

- 1 xícara de tapioca granulada
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 xícara de leite (240 ml)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1/2 xícara de coco ralado

Modo de Preparo:

1. Misture o leite de coco e o leite em uma tigela e aqueça levemente no micro-ondas (até mornar).
2. Adicione a tapioca e o açúcar à mistura líquida e mexa até hidratar e absorver os líquidos;
3. Incorpore o creme de leite e o coco ralado, misturando bem;
4. Transfira para uma forma untada e leve à geladeira por 4 horas para firmar.

Destaque: Ótima para quem busca receitas com textura diferenciada e visual rústico.

PUDIM DE COCO QUEIMADO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de coco ralado torrado
- 1 envelope de gelatina incolor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água

Modo de Preparo:

1. Torre o coco ralado em uma frigideira até dourar e reserve.
2. Hidrate a gelatina na água e dissolva no micro-ondas;
3. Bata o leite condensado, o creme de leite e a gelatina no liquidificador;
4. Misture manualmente o coco queimado e despeje numa forma caramelizada;
5. Leve à geladeira por 4 horas até firmar.

Acrescente coco queimado para decorar.

Destaque: O coco queimado ganha um sabor marcante e garante charme à apresentação!

PUDIM NAPOLITANO (MORANGO, CHOCOLATE E BAUNILHA)

Ingredientes:

Camada de Chocolate:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1 envelope de gelatina incolor dissolvida

Camada de Morango:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pacote de gelatina sabor morango dissolvida

Camada de Baunilha:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- Essência de baunilha a gosto
- 1 envelope de gelatina incolor dissolvida

Modo de Preparo:

1. Prepare cada camada separadamente, batendo os ingredientes no liquidificador.

2. Monte em camadas, levando ao freezer por 15 minutos entre cada adição;
3. Finalize com uma camada especial (ex.: raspas de chocolate ou frutas frescas).

Destaque: Visual irresistível, perfeito para vendas em camadas no pote ou embalagens transparentes.

PUDIM DE QUEIJO COM GOIABADA

O queridinho dos clientes chegou.

Ingredientes:

Pudim:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de queijo ralado (parmesão fino ou meia-cura)
- 1 envelope de gelatina incolor dissolvida

Calda:

- 200 g de goiabada
- 1/2 xícara de água quente

Modo de Preparo:

1. Bata os ingredientes do pudim no liquidificador até homogeneizar;
2. Coloque em uma forma untada e leve à geladeira por 4 horas;
3. Derreta a goiabada na água quente até formar uma calda;
4. Desenforme o pudim e espalhe a calda de goiabada.

Destaque: Combinação clássica de queijo e goiabada atrai pela brasilidade e originalidade.

PUDIM DE AMENDOIM

Ingredientes:

- 1 pote de pasta de amendoim (250 g)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de gelatina incolor dissolvida

Modo de Preparo:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma massa homogênea.
2. Transfira para uma forma untada e leve à geladeira por 4 a 6 horas.
3. Decore com amendoim torrado picado ou doce tipo paçoca triturada.

Decore com amendoim picado ou paçoca!

Destaque: O sabor marcante do amendoim tem alta aceitação no mercado culinário.

PUDIM DE UVA

Ingredientes:

- 1 pacote de gelatina sabor uva
- 1 xícara de água quente
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de suco concentrado de uva

Modo de Preparo:

1. Dissolva a gelatina na água quente e deixe amornar.
2. Bata todos os ingredientes no liquidificador e transfira para a forma escolhida.
3. Leve à geladeira por 4 a 6 horas até ficar firme.

Destaque: Coloração vibrante e sabor leve!

PUDIM DE BAUNILHA COM CALDA DE CARAMELO SALGADO

Ingredientes:

Pudim:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de leite integral
- Essência de baunilha a gosto
- 1 envelope de gelatina incolor dissolvida

Calda de Caramelo Salgado:

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de creme de leite aquecido
- 1 colher de chá de sal

Modo de Preparo:

1. Prepare o pudim misturando todos os ingredientes no liquidificador;
2. Para a calda, derreta o açúcar em fogo baixo, adicione o creme de leite e o sal, e misture até ficar uniforme.
3. Monte o pudim na forma com a calda preparada.

Destaque: Mistura doce e salgada ideal para tendências modernas.

PUDIM DE MANGA

Ingredientes:

- 2 mangas maduras (descascadas e picadas)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água fria

Modo de Preparo:

1. **Hidrate a gelatina:** Em um recipiente pequeno, coloque as 5 colheres de sopa de água fria e polvilhe a gelatina incolor por cima. Deixe descansar por 5 minutos para hidratar. Em seguida, leve ao micro-ondas por 15 segundos (ou em banho-maria) até dissolver completamente, sem ferver. Reserve.
2. **Prepare a base:** No liquidificador, adicione as mangas picadas, o leite condensado e o creme de leite. Bata bem até obter uma mistura homogênea e cremosa.
3. **Incorpore a gelatina:** Com o liquidificador ainda ligado em velocidade baixa, adicione a gelatina incolor dissolvida aos

poucos. Bata por mais 1 minuto para garantir que tudo esteja bem incorporado.

4. **Refrigere:** Coloque a mistura em uma forma untada com óleo (ou levemente umedecida) e leve à geladeira por, no mínimo, 4 a 6 horas, ou até firmar completamente.
5. **Finalize:** Desenforme e decore com fatias finas de manga ou raspas de limão siciliano antes de servir.

Destaque: Este pudim de manga é uma explosão de sabor tropical e, com a adição da gelatina, sua consistência firme o torna perfeito para vendas e eventos, mantendo a forma e a beleza!

PUDIM DE CHOCOLATE BRANCO E FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

- 1 barra de chocolate branco (200 g) derretida
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de gelatina incolor hidratada
- Frutas vermelhas frescas para decorar

Modo de Preparo:

1. Misture o chocolate derretido com o leite condensado, creme de leite e a gelatina;
2. Bata no liquidificador até ficar homogêneo;
3. Despeje na forma e decore com frutas antes de servir.

Destaque: Luxuoso, perfeito para vendas premium.

PUDIM DE LEITE TRADICIONAL

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 xícara de leite integral (240 ml)
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
- Opcional: Calda de caramelo pronta ou caseira

Modo de Preparo:

1. **Hidrate a gelatina:**
   - Em um recipiente pequeno, coloque 5 colheres de sopa de água fria e polvilhe a gelatina sem sabor por cima. Deixe descansar por 5 minutos até que a gelatina absorva a água e hidrate completamente.
   - Em seguida, aqueça a gelatina hidratada em banho-maria ou no micro-ondas por 15 segundos (não deixe ferver), mexendo até que esteja completamente dissolvida. Reserve.
2. **Prepare o creme:**
   - No liquidificador, adicione o leite condensado, o creme de leite e o leite integral. Bata por 1–2 minutos até obter uma mistura homogênea.

- Com o liquidificador ainda ligado em velocidade baixa, acrescente a gelatina dissolvida aos poucos, batendo até incorporar totalmente.

3. **Prepare a forma:**
   - Se preferir, espalhe uma calda de caramelo no fundo e nas laterais de uma forma para pudim (ou use uma forma de silicone). A calda pode ser feita caseira ou comprada pronta.
4. **Monte e refrigere:**
   - Despeje o creme na forma caramelizada e leve à geladeira por **6 horas** ou até o pudim estar completamente firme.
5. **Desenforme e sirva:**
   - Para facilitar o desenforme, passe uma faca levemente pelas bordas da forma e aqueça o fundo da forma rapidamente (coloque em água morna por poucos segundos). Desenforme sobre um prato grande.

Dicas:

- **Sabor extra:** Experimente adicionar 1 colher de chá de essência de baunilha ou raspas de limão para um toque especial.
- **Decoração:** Sirva com frutas frescas ou mais calda de caramelo por cima para um visual mais atrativo.

PUDIM DE LEITE COM LEITE DE COCO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 200 ml de leite de coco
- 1 xícara de leite integral (240 ml)
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água fria

Modo de Preparo:

1. **Hidrate a gelatina:** Em um recipiente pequeno, coloque as 5 colheres de sopa de água fria e polvilhe a gelatina incolor por cima. Deixe descansar por 5 minutos para hidratar. Em seguida, leve ao micro-ondas por 15 segundos (ou em banho-maria) até dissolver completamente, sem ferver. Reserve.
2. **Prepare a base:** No liquidificador, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e o leite integral. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
3. **Incorpore a gelatina:** Com o liquidificador ainda ligado em velocidade baixa, adicione a gelatina incolor dissolvida aos poucos.

Bata por mais 1 minuto para garantir que tudo esteja bem incorporado.

4. **Refrigere:** Coloque a mistura em uma forma caramelizada ou untada com óleo de coco. Leve para gelar por 4 a 6 horas, ou até firmar completamente.

Dica Extra: Decore com coco ralado queimado ou flocos de coco fresco para um toque tropical e um visual ainda mais atraente.**Dica**

Destaque: Essa receita oferece uma textura aveludada e um sabor marcante de coco, e com a firmeza da gelatina, torna-se uma opção ideal para quem busca inovar no cardápio de pudins sem forno.

PUDIM DE LEITE COM CREME DE BAUNILHA

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1/2 xícara de leite integral
- Essência de baunilha (1 colher de chá)
- 1 envelope de gelatina incolor

Modo de Preparo:

1. Hidrate e dissolva a gelatina como indicado na embalagem.
2. Bata todos os ingredientes no liquidificador, incluindo a gelatina.
3. Despeje em uma forma untada e leve à geladeira por 4 horas.

Dica Extra: Finalize com raspas de limão ou frutas para criar contraste de sabores.

Destaque: Um toque delicado e sofisticado, ideal para catering ou eventos.

PUDIM DE LEITE COM DOCE DE BANANA

Ingredientes:

- 2 bananas maduras amassadas
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de leite integral
- 1 envelope de gelatina incolor

Modo de Preparo:

1. Hidrate e dissolva a gelatina.
2. Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura lisa.
3. Despeje em uma forma caramelizada e leve à geladeira por pelo menos 6 horas.

Dica Extra: Finalize com rodelas de banana caramelizada para agregar valor visual.

Destaque: Perfeito para vender individualmente em potes ou servir em festas.

PUDIM DE LEITE COM CAFÉ

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de leite integral
- 2 colheres de sopa de café solúvel (ou 1/2 xícara de café forte)
- 1 envelope de gelatina incolor

Modo de Preparo:

1. Hidrate e dissolva a gelatina.
2. No liquidificador, bata todos os ingredientes até incorporar bem.
3. Despeje a mistura em uma forma e leve à geladeira por 4 horas.

Dica Extra: Decore com grãos de café ou uma camada fina de chantilly.

Destaque: Um sabor mais refinado que pode atrair consumidores de sobremesas premium, especialmente amantes de café!

PUDIM DE ACHOCOLATADO COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 xícara de leite integral (240 ml)
- 1/2 xícara de achocolatado em pó
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 5 colheres de sopa de água fria

Modo de Preparo:

1. **Hidrate a gelatina:** Em um recipiente pequeno, coloque as 5 colheres de sopa de água fria e polvilhe a gelatina incolor por cima. Deixe descansar por 5 minutos para hidratar. Em seguida, leve ao micro-ondas por 15 segundos (ou em banho-maria) até dissolver completamente, sem ferver. Reserve.
2. **Prepare a base:** No liquidificador, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite integral e o achocolatado em pó. Bata bem até que a mistura fique homogênea e o achocolatado esteja completamente dissolvido.
3. **Incorpore a gelatina:** Com o liquidificador ainda ligado em velocidade baixa, adicione a gelatina incolor dissolvida aos

poucos. Bata por mais 1 minuto para garantir que tudo esteja bem incorporado.

4. **Refrigere:** Coloque a mistura em uma forma untada ou caramelizada. Leve à geladeira por, no mínimo, 6 horas, ou até firmar completamente.

Dica Extra: Finalize com chocolate granulado, raspas de chocolate ou confeitos coloridos para aumentar ainda mais o apelo visual, especialmente para as crianças.

Destaque: Este pudim, com sua simplicidade e sabor universal de chocolate, torna-se um coringa no seu portfólio. Com a firmeza garantida pela gelatina, ele é perfeito para conquistar mercados variados e oferecer uma opção prática e deliciosa.

PUDIM DE LEITE NINHO COM MORANGOS

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de leite integral
- 6 colheres de sopa de leite em pó
- 1 envelope de gelatina incolor
- Morangos para decorar

Modo de Preparo:

1. Hidrate e dissolva a gelatina.
2. Bata todos os ingredientes (exceto os morangos) até obter um creme.
3. Coloque a mistura em uma forma e leve para gelar por 4 horas.
4. Na hora de desenformar, decore com morangos frescos.

Dica Extra: Adapte para vender individualmente com camadas de morango e chantilly.

Destaque: Uma combinação irresistível para agregar valor à apresentação.

PUDIM DE LEITE COM CARAMELO SALGADO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de leite integral
- 1 envelope de gelatina incolor
- Caramelo caseiro com pitada de sal para decorar

Modo de Preparo:

1. Prepare o caramelo e espalhe no fundo da forma.
2. Hidrate e dissolva a gelatina.
3. Bata o restante dos ingredientes no liquidificador.
4. Despeje na forma e leve para gelar por 6 horas.

Destaque: O caramelo salgado é um diferencial que atrai clientes sofisticados.

PUDIM DE LEITE COM CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes:

- 1 barra de chocolate branco (200 g) derretida
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de leite integral
- 1 envelope de gelatina incolor

Modo de Preparo:

1. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Hidrate a gelatina e misture tudo no liquidificador.
3. Coloque numa forma e leve à geladeira por 4 horas.

Dica Extra: Decore com raspas de chocolate branco e frutas vermelhas.

PUDIM DE LEITE COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de leite integral
- Raspas e suco de 1 limão siciliano
- 1 envelope de gelatina incolor

Modo de Preparo:

1. Hidrate e dissolva a gelatina.
2. Bata o leite condensado, creme de leite, leite e o suco de limão no liquidificador. Acrescente as raspas por último.
3. Despeje em uma forma e leve à geladeira por 6 horas.

Destaque: Refrescante e sofisticado, ideal para eventos ou vendas exclusivas.